

SECONDI PIATTI

Rana pescatrice agli asparagi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La rana pescatrice agli asparagi è un secondo piatto di mare leggero, gustoso e molto elegante e raffinato che di certo sarà perfetto per una cena o un pranzo importanti. Un piatto di preparazione non immediata ma che vale tutto il tempo impiegato per realizzarlo. Ottimo l'abbinamento pesce-asparagi, impreziosito dalla presenza dei gamberi e dalla cottura delicata. La ricetta è l'ideale quando ci sono ospiti su cui si vuole far colpo. Un primo perfetto in abbinamento? [Spaghetti alle vongole in rosso](#), li ameranno tutti!

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE di 1 kg - 1
CODE DI GAMBERI sgusciate - 150 gr
ASPARAGI 10
ALBUME 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la rana pescatrice agli asparagi per prima cosa mondate questi ultimi, eliminando la parte dura del gambo. Lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti e passatene 4 al mixer insieme alle code di gambero, l'albume e un pizzico di sale.



- 2 Pulite il pesce e riducetelo a filetti. Aprite a libro i filetti in modo da ottenere due grosse fette.

Insaporitele con un pizzico di sale e pepe sul lato interno, poi spalmatevi la crema di gamberi, ponetevi al centro un asparago e arrotolatele.



- 3 Avvolgete ciascun rotolo in un foglio di carta da forno inumidita e chiudetelo a caramella, fissando le estremità con dello spago da cucina.



- 4 Disponete i rotoli in una teglia e cuoceteli nel forno già riscaldato a 200°C per 10 minuti circa.



- 5 Sfornate i rotoli e scartateli raccogliendo il liquido di cottura in una ciotola.



- 6 Passate al mixer il fondo di cottura con gli asparagi rimasti, olio, sale, prezzemolo e un goccio d'acqua.





7 Affettate i rotoli e serviteli con la salsa preparata.